

К сведению юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

Требования по организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов регламентируются СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения помещениях. Деятельность организаций торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. не допускается размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины, площадью более 1000 м². Устанавливается контейнер с крышкой для сбора мусора на площадке с твердым покрытием, на расстоянии не менее 25 м от организации торговли.

Качество воды, используемой в организациях торговли, должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками во внутривоздушную сеть канализации. Все стационарные организации торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала.

Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений. Система вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых домах и зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой металлической сеткой. Естественное и искусственное освещение во всех торговых, складских, вспомогательных и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

Все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны для реализации продовольственных и непродовольственных товаров.

Организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

В организации торговли принимаются для хранения и реализации пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации и имеющие сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Пищевые продукты должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также гигиеническим требованиям к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах. Запрещается реализация продукции: с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей), с истекшими сроками годности.

Все помещения организаций торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих и дезинфицирующих средств разрешенными в установленном порядке для этих целей. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

Для транспортировки пищевых продуктов используются специально предназначенные или

специально оборудованные транспортные средства. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Шофер-экспедитор, шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов. При транспортировке пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке

В организациях торговли не допускается наличие насекомых и грызунов. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

Работники торговли должны проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в два года и привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Обращаем Ваше внимание, кроме требований СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», необходимо выполнять требования технических регламентов Таможенного союза.